

ΕΙΔΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	AGRI EX8	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	7 ^ο ή 9 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΕΙΔΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ		
ΟΝΟΜΑ ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΟΣ/ΩΝ			
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Διαλέξεις	2		
Εργαστήριο	2		
ΣΥΝΟΛΟ	4	5	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.</i>			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>Υποβάθρου, Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων</i>	Επιλογής, εξειδικευμένων γνώσεων		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Δεν υπάρχουν προαπαιτούμενα μαθήματα		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνικά. Δυνατότητα διδασκαλίας στην αγγλική γλώσσα σε περίπτωση αλλοδαπών φοιτητών.		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Ναι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος, οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α (ξεχωριστό αρχείο στο e-mail)

- Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης

και Παράρτημα Β

- Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές θα είναι σε θέση:

- Να οργανώνουν αμπελουργικά φυτώρια και να εφαρμόζουν τεχνικές παραγωγής απλών έρριζων και

έρριζων εμβολιασμένων φυτών της αμπέλου.

- Να μπορούν να εφαρμόζουν ειδικές καλλιεργητικές τεχνικές για παραγωγή υψηλής ποιότητας αμπελουργικών προϊόντων.

Να μπορούν να εφαρμόζουν τεχνικές οινοποίησης και παραγωγής προϊόντων οινοποιίας.

- Να μπορούν να εφαρμόζουν τεχνολογίες σταφιδοποίησης και βιομηχανικής επεξεργασίας της σταφίδας.
- Να οργανώνουν προγράμματα παραγωγής πιστοποιημένων αμπελουργικών προϊόντων και να κατευθύνουν ομάδες παραγωγών.

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα:

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Εργασία σε διεθνές περιβάλλον

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε

θέματα φύλου

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές θα έχουν περαιτέρω αναπτύξει τις ακόλουθες γενικές ικανότητες:

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών. Λήψη αποφάσεων.

- Αυτόνομη εργασία.
- Ομαδική εργασία.
- Παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών.
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης. Αυτόνομη και Ομαδική εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Αμπελουργικά φυτώρια και τεχνικές παραγωγής απλών έρριζων και έρριζων εμβολιασμένων φυτών της αμπέλου.
- Το σταφύλι ως πρώτη ύλη για τα προϊόντα της αμπέλου (χημική σύσταση, πορεία ωρίμανσης, παράγοντες που επηρεάζουν την ωρίμανση και την ποιότητα-terroir, τεχνολογική ωριμότητα, καθορισμός χρόνου τρυγητού).
- Χαρακτήρες ποιότητας των ποικιλιών οινοποιίας και τεχνικές τρυγητού.
- Χαρακτήρες ποιότητας των ποικιλιών Σταφιδοποιίας και τεχνικές τρυγητού.
- Χαρακτήρες ποιότητας των Σταφίδων.
- Χαρακτήρες ποιότητας των επιτραπέζιων ποικιλιών και τεχνικές τρυγητού. Χαρακτήρες ποιότητας

επιτραπέζιων σταφυλιών.

- Μελέτη του φαινομένου της αποξήρανσης των σταφυλιών (Στάδια ξήρανσης, Ταχύτητα ξήρανσης, παράγοντες που επηρεάζουν την ταχύτητα ξήρανσης, Αλκαλικά διαλύματα , προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου τρυγητού)
- Τεχνολογία Σταφιδοποίησης της Σουλτανίνας (Τύποι σταφίδων Σουλτανίνας, Επίδραση του βαθμού ωριμότητας στην ποσότητα και τη χημική σύσταση των σταφίδων, Προσδιορισμός του χρόνου τρυγητού, Διαδικασία τρυγητού, Ξηραντήρια, παραγωγικοί τύποι σταφίδων, Αποθήκευση).
- Βιομηχανική επεξεργασία της σταφίδας (πρόπλυση, Θείωση, Πλύση, Ρύθμιση υγρασίας, Καθαρισμός και διαλογή, Στίλβωση, Απομίσχυση, Συσκευασία).
- Παραγωγή Φυσικής Σταφίδας Σουλτανίνας
- Τεχνολογία Σταφιδοποίησης Κορινθιακής Σταφίδας (Επίδραση του βαθμού ωριμότητας στην ποιότητα της σταφίδας, Διαδικασία τρυγητού, Ξηραντήρια, Συλλογή και Αποθήκευση της Σταφίδας
- Βιομηχανική Επεξεργασία της Κορινθιακής Σταφίδας (Απαλλαγή από συσσωματώματα, Λίχνιασμα και διαλογή, Πλύσιμο, Απομίσχυση, Στράγγιση, Χειροδιαλογή και Συσκευασία, Τυποποίηση και Εξαγωγή.
- Μεθοδολογία και τεχνικές τρυγητού επιτραπέζιων σταφυλιών, συσκευασίας επιτραπέζιων σταφυλιών καθώς και τα μέσα πρόψυξης, διατήρησης αυτών σε ψυκτικούς θαλάμους.
- Μεθοδολογία και τεχνικές τρυγητού οινοποιήσιμων ποικιλιών.
- Τεχνολογίες οινοποίησης και προϊόντα οινοποίησης.
- Ποικιλίες οινοποιίας. Νομοθετική κατάταξη ελληνικών οίνων.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</p>	<p>Παραδόσεις και εργαστήρια πρόσωπο με πρόσωπο</p>													
<p>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</p>	<p>Χρήση Τ.Π.Ε. (powerpoint) στη διδασκαλία. Χρήση βίντεο και διαδικτυακών εφαρμογών στη διδασκαλία</p>													
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ. Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης ώστε ο συνολικός φόρτος εργασίας σε επίπεδο εξαμήνου να αντιστοιχεί στα standards του ECTS</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="663 591 1171 611">Δραστηριότητα</th> <th data-bbox="1184 591 1522 611">Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="663 620 1171 674">Διαλέξεις (2 ώρες επαφής εβδομαδιαίως x 13 εβδομάδες)</td> <td data-bbox="1184 620 1522 674">26</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 683 1171 736">Εργαστήριο (2 ώρες επαφής εβδομαδιαίως x 13 εβδομάδες)</td> <td data-bbox="1184 683 1522 736">12</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 745 1171 766">Τελική εξέταση (2 ώρες επαφής)</td> <td data-bbox="1184 745 1522 766">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 775 1171 864">Ώρες μελέτης του/της φοιτητή/τριας και προετοιμασία για τις προόδους και/ή την τελική εξέταση</td> <td data-bbox="1184 775 1522 864">85</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 873 1171 958">Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</td> <td data-bbox="1184 873 1522 958">125 ώρες</td> </tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις (2 ώρες επαφής εβδομαδιαίως x 13 εβδομάδες)	26	Εργαστήριο (2 ώρες επαφής εβδομαδιαίως x 13 εβδομάδες)	12	Τελική εξέταση (2 ώρες επαφής)	2	Ώρες μελέτης του/της φοιτητή/τριας και προετοιμασία για τις προόδους και/ή την τελική εξέταση	85	Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	125 ώρες	
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου													
Διαλέξεις (2 ώρες επαφής εβδομαδιαίως x 13 εβδομάδες)	26													
Εργαστήριο (2 ώρες επαφής εβδομαδιαίως x 13 εβδομάδες)	12													
Τελική εξέταση (2 ώρες επαφής)	2													
Ώρες μελέτης του/της φοιτητή/τριας και προετοιμασία για τις προόδους και/ή την τελική εξέταση	85													
Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	125 ώρες													
<p>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές;</p>	<p>1. Γλώσσα Αξιολόγησης: ελληνικά ή Αγγλικά 2. Μέθοδοι αξιολόγησης: Ελάχιστος προβιβάσιμος βαθμός: 5. Τα κριτήρια αξιολόγησης παρουσιάζονται και αναλύονται στους φοιτητές κατά την έναρξη του εξαμήνου. Γραπτή τελική εξέταση θεωρίας (60%). Τελική εξέταση εργαστηριακών ασκήσεων(40%) . Σε περίπτωση προόδων, αυτές συμμετέχουν κατά 30% στην τελική βαθμολογία, αντίστοιχα.</p>													

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

<ul style="list-style-type: none"> • Ι. Βαγιάνος, ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ-ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ, Εκδόσεις Ψύχαλος, 1986. • Ν. Α. , Νικολάου, ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ, Εκδόσεις Σύγχρονη Παιδεία, 2008. • Σταυρακάκης, Μ.Ν. 2010 . Αμπελογραφία • Τσακίρης, Α., ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ, Εκδόσεις Ψύχαλος, 2016.
